



2007 Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé, Pauillac AOC

Uno dei tre migliori vini dell'annata 2007 sulla riva sinistra, insieme a Palmer e Cos d'Estournet.

Descrizione del vino:

Château Mouton-Rothschild è una delle tenute più conosciute al mondo: un vino di altissima qualità con un enorme potenziale di invecchiamento e un assoluto status di culto. Le bottiglie sono già oggetti da collezione, poiché l'etichetta è disegnata ogni anno da un artista diverso. Da oltre 60 anni, i più famosi pittori contemporanei (Picasso, Lucian Freud, Jeff Koons, ecc.) partecipano a questa audace tradizione.

Nota di degustazione:

Colore porpora e nero granato. Bouquet brillante di bacche nere - ribes nero - con molta liquirizia, raro nella sua complessità e profondità. Al palato è carnoso, con un estratto deciso e un'astringenza equilibrata, aromi molto espressivi di bacche nere e tannini maturi e pepati che conferiscono al vino una forza prorompente. Un must che incarna la grandezza dei Pauillac classici. Richiede più di 10 anni prima di essere bevuto.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Mouton Rothschild

Valutazioni:

Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Numero di articolo:

0459207

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Mouton Rothschild

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot
Maturità:	fino a 2035
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.